

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang mempunyai wilayah perairan laut dan perairan sungai yang sangat luas dibandingkan negara Asean lainnya. Sumber daya alam ini salah satunya menghasilkan ikan dan hasil perikanan lainnya. Salah satu hasil perikanan yaitu Ikan gabus atau *Snakehead* (Family Channidae) yang merupakan salah satu jenis ikan air tawar. Ikan gabus diketahui mengandung protein yang lebih tinggi dibandingkan jenis ikan lainnya. Kadar protein ikan gabus mencapai 25,5%, lebih tinggi dibandingkan protein ikan bandeng (20,0%), ikan emas (16,05%), ikan kakap (20,0%), maupun ikan sarden (21,1%). Kadar albumin ikan gabus bisa mencapai 6,22% (Nugroho, 2013). Ikan gabus merupakan sumber albumin yang potensial. Pengolahan ikan gabus dengan tepat perlu dilakukan agar dapat memperpanjang masa simpan. Salah satunya dapat diolah menjadi makanan cepat saji yaitu sosis ikan.

Sosis adalah daging lumat yang dicampur bumbu atau rempah – rempah kemudian dimasukkan dalam pembungkus/selongsong berbentuk bulat panjang berupa usus hewan atau pembungkus buatan, dimasak dengan pengukusan, perebusan maupun pengasapan (Koapaha T, 2009). Permasalahan yang sering kali timbul dalam pembuatan sosis ialah pecahnya emulsi, tekstur yang meremah (tidak kompak), terlalu keras maupun terlalu lembek, dan daya ikat air yang rendah (Wulandari, dkk., 2013). Untuk mengatasi permasalahan tersebut dapat ditambahkan tepung ATC sebagai bahan pengikat dan pengental pada sosis ikan.

Tepung ATC (*Alkali Treated Cottonii*) merupakan hasil produk olahan rumput laut jenis *Eucheuma cottonii*. Tepung ATC juga digunakan untuk bahan

pengenyal dalam beberapa produk olahan makanan karena mengandung karagenan sebesar 54 – 73 % tergantung pada jenis dan lokasi tempat tumbuhnya (Atmadja dkk., 1996). Selain itu dalam pembuatan sosis biasanya menggunakan bahan pengikat seperti STPP yang berasal dari bahan kimia, oleh sebab itu penggunaan tepung ATC diharapkan dapat menggantikan STPP sebagai bahan pengenyal.

Warna pada makanan adalah salah satu daya ketertarikan. Saat ini sangat banyak digunakan pewarna dari bahan kimia yang membahayakan kesehatan. Pewarna alami saat ini sangat banyak diminati, dimana pewarna yang dapat diperoleh dari buah, sayuran, bunga maupun hewan. Pembuatan sosis ikan gabus dengan penambahan ekstrak buah naga diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi pada sosis. Kandungan antioksidan dari buah naga dapat bermanfaat bagi kesehatan. Selain itu kandungan kimia buah naga dan kulit buah naga yaitu flavonoid, vitamin A, C, E dan polifenol (Siregar, 2011) dan juga memberi manfaat kesehatan bagi tubuh. Diharapkan adanya sosis ikan gabus dengan penambahan ekstrak buah naga dan bahan pengikat alami tepung ATC dapat memberikan efek kesehatan yang baik bagi konsumen.

## **1.2 Tujuan**

1. Mengetahui interaksi antara penggunaan konsentrasi tepung ATC dan ekstrak buah naga terhadap fisik dan kimia sosis ikan gabus
2. Mengetahui proporsi penambahan bahan pengisi tepung ATC yang tepat dalam pembuatan sosis ikan gabus dan penerimaan konsumen
3. Mengetahui proporsi penambahan ekstrak buah naga yang tepat dalam pembuatan sosis ikan gabus dan penerimaan konsumen

### 1.3 Hipotesis

1. Penambahan ekstrak buah naga daan tepung ATC terjadi interaksi terhadap kualitas fisik dan kimia sosis ikan gabus
2. Proporsi penambahan bahan pengisi tepung ATC mempengaruhi kualitas fisik dan kimia serta penerimaan konsumen terhadap sosis ikan gabus
3. Proporsi penambahan ekstrak buah naga mempengaruhi kualitas fisik dan kimia serta penerimaan konsumen terhadap sosis ikan gabus

